



RESERVA



Vistamar Brisa Cabernet Sauvignon 2014

Vistamar Brisa Cabernet combina a grande expressão de aromas e sabores de frutas vermelhas e negras, com fundo de baunilha e caramelo e um toque de especiarias, típico desta casta. O clima do Vale Central oferece vinhos frescos, frutados e aromáticos. Um vinho equilibrado e fácil de beber. Ideal para todas as ocasiões.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Chile
Região Vale Central
Produtor Viña Vistamar
Safr 2014

Elaboração

Uva 100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico 13%
Amadurecimento Não passa por madeira

Por Murilo Azevedo

Visual Roxo púrpura intenso
Olfativo Delicioso aroma de frutas vermelhas e frutas negras, com fundo de baunilha
Gustativo Médio corpo, seco, frutado, fácil de beber, equilibrado
Harmonização Carnes vermelhas leves, embutidos, assados, tábua de frios, sanduíches e pizza de calabresa

Serviço

Temperatura de Serviço 16/18°
Estimativa de Guarda Pronto

Elaboração

O vinho tinto, ao contrário do branco, é fermentado com a casca, pois é a casca da uva que dá a cor nos vinhos tintos. É possível fazer um vinho branco com uva tinta, isto é, utilizando apenas o néctar do bago, separando-o da casca. Já o contrário, ou seja, fazer um vinho tinto só com uvas brancas: Impossível! Os tintos normalmente sofrem uma segunda fermentação, chamada de malolática. Aqui, o ácido málico é transformado em ácido láctico, a fim de dar suavidade ao vinho, tirando a agressividade e acidez em demasia.